

« Déclaration de Performance Extra-Financière »

RAPPORT ANNUEL 2021

**GROUPE
LE DUFF**



« Édito »

Louis LE DUFF, Président Fondateur
Maryvonne GUILLOU, Directeur Général Groupe



On nous demande chaque année, lorsqu'arrive l'heure du bilan « extra financier », ce que nous retenons des mois passés ?

Nous sommes convaincus que l'adoption de notre « raison d'être » est une innovation qui va nous aider à entrer encore plus en résonance avec les attentes de nos clients et à faire pour notre avenir, les choix stratégiques les plus pertinents !

En ce sens, l'année 2021 marque une étape importante pour structurer notre démarche RSE Groupe. « Faire de chaque instant de consommation un moment de plaisir sain et gourmand », voilà ce que doit désormais inspirer notre vie d'entreprise.

C'est une promesse pour le convive et une mission pour chacun de nos collaborateurs.

Ce cap, qui sera désormais celui du Fonds de dotation Louis Le Duff, du Groupe, et de ses enseignes, répond parfaitement à nos yeux à ce que l'on attend d'une « raison d'être ». Il n'y a pas de recette pour développer une « vraie » raison d'être mais il faut partir d'un besoin du client (non satisfait ou mal satisfait par les concurrents) et rechercher ce qui fait vraiment notre originalité, notre spécificité.

Nous l'avons trouvée et comme dirait Sénèque, « il n'est pas de vent favorable pour celui qui ne sait pas où il va ». Il en va de même pour la politique RSE.

Les engagements que nous prenons au quotidien sont la clé pour continuer de produire tout en réduisant notre impact sur l'environnement.

Parmi ceux-ci, lutter contre le gaspillage des ressources, préserver nos patrimoines culinaires, ou encore prendre en compte le bien-être animal.

Cette déclaration de performance extra-financière recense les progrès que nous faisons, et notre démarche de structuration de nos actions RSE.

Nous vous souhaitons une bonne lecture !

Gardons le cap !

« Sommaire »

<i>Notre raison d'être</i>	6
<i>Notre manifeste</i>	7
<i>Le Groupe en bref</i>	8
<i>Modèle d'affaires</i>	9
<i>Gouvernance de l'Éthique et la RSE</i>	10
<i>Notre engagement / Nos piliers</i>	14
<i>Nos enjeux</i>	15
<i>// Offrir des moments de plaisir sains et gourmands</i>	17
<i>// Partager l'amour de la Terre</i>	23
<i>// Accompagner et développer nos talents</i>	31
<i>// Développer les savoir-faire culinaires dans le monde</i>	39
<i>Annexes</i>	43



Ce document est interactif. Vous pouvez cliquer directement sur les titres pour vous rendre aux pages concernées et naviguer dans le document grâce aux boutons qui s'affichent avec cette petite main.

« Notre raison d'être »

L'année 2021 marque le lancement de la raison d'être du Groupe LE DUFF

L'année 2021 a marqué le lancement auprès des collaborateurs de la raison d'être « Eat so good ».

« Faire de chaque instant de consommation un moment de plaisir sain et gourmand »

Elle traduit notre mission au quotidien qui est d'offrir des moments de plaisir sains et gourmands à tous nos clients à travers le monde.

C'est une promesse pour le convive et une mission pour le collaborateur.

La raison d'être du Groupe LE DUFF est portée par le Fonds de dotation Louis LE DUFF, le Groupe LE DUFF et ses enseignes dans le monde

Louis LE DUFF, qui a consacré sa vie à l'alimentation, a créé le Fonds de dotation Louis LE DUFF qui a pour objet, en France et à l'étranger, toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, à la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif.

« Notre manifeste »

Notre manifeste qui décrit les engagements du Groupe

« Eat so good »



C'est si bon !

C'est si bon de faire déguster en confiance de bons produits à toute heure de la journée.

C'est si bon de donner chaque jour le meilleur pour satisfaire plus d'un million de convives sur tous les continents.

C'est si bon de voir la fierté dans les yeux de nos chefs, de nos boulangers, de nos pâtisseries, de tous nos équipiers.

C'est si bon !

C'est si bon d'aimer nos métiers, nos enseignes et nos produits en y mettant authenticité, exigence et générosité.

C'est si bon de partager avec nos partenaires agriculteurs, meuniers et producteurs, le même amour de la terre.

C'est si bon de bénéficier du talent des Meilleurs Ouvriers de France, heureux de nous dédier leurs plus belles recettes.

C'est si bon !

C'est si bon de profiter des précieux conseils de médecins, de chercheurs et de nutritionnistes pour des produits aussi bons pour la santé que pour le palais.

C'est si bon de donner sa chance à une nouvelle génération de collaborateurs fière de défendre nos couleurs.

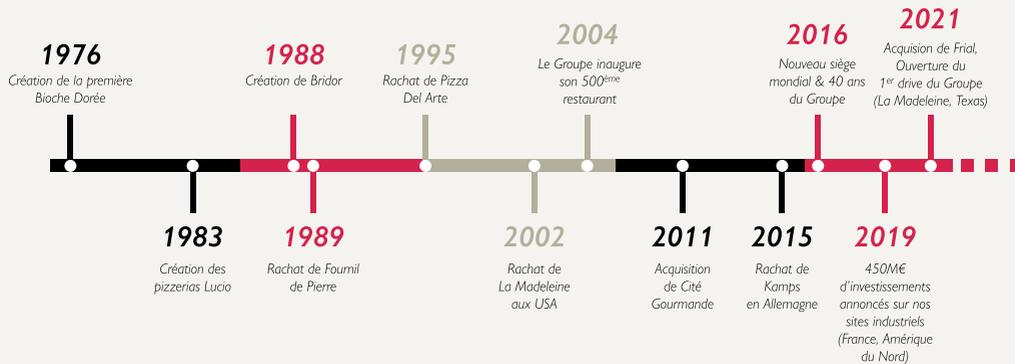
C'est si bon de faire de chaque instant passé avec nous, en un clic, à emporter ou dans un restaurant, un moment de plaisir sain et gourmand.

C'est si bon de donner le meilleur pour obtenir le meilleur.

C'est si bon !

Eat so good !

« Le Groupe, en bref »



Zoom sur l'année 2021

Lancement de la collaboration entre Pierre HERMÉ et Bridor

Collaboration avec Michel SARRAN chez Cité Gourmande

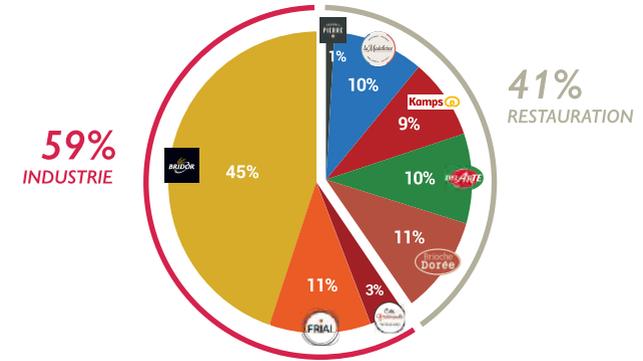
Formation 100% digitale des collaborateurs (déconfinement COVID)

Recrutement de plus de 160 personnes pour le pôle industriel

Renouvellement du partenariat sportif entre Del Arte et le Stade Rennais

Acquisition de Frial, leader des plats cuisinés surgelés premium

« Modèle d'affaires »



INDUSTRIE 59%

Les ressources

Approvisionnement en valeur :

- Alimentaire > 90%
- Non-alimentaire < 10%

Répartition des achats alimentaires en volume :

- Farine (58% au total)
- Beurre (19% au total)
- Sucre (<5%)
- Chocolat
- Œufs
- Légumes

Les enseignes

Produits de Boulangerie, Viennoiseries et Pâtisseries surgelés
8 usines dans le Monde

Légumes cuisinés surgelés
2 sites de production en France

Plats cuisinés surgelés
3 sites de production en France

Les produits ou segments de marché

PAINS VIENNOISERIES PÂTISSERIES

PLATS PRÉPARÉS

Distribution



Grossistes
Présence dans 100 pays : France, Europe, Moyen Orient, Afrique, États-Unis, Asie

Les clients

- Artisans
- Grande distribution
- Food service : hôtellerie, restauration
- Filiales de restauration LE DUFF

RESTAURATION 41%

Les ressources

Approvisionnement en valeur :

- Alimentaire > 90%
- Non-alimentaire < 10%

Les 9 premiers postes d'achat :

- Baguette parisienne
- Eau minérale en bouteille
- Farine
- Crème
- Ciabatta
- Lait
- Sauce tomate
- Poulet rôti

L'approvisionnement

Logistimax
LE DUFF

- Achats alimentaires et non-alimentaires
- Logistique
- Qualité

Filiale exclusivement tournée vers les enseignes françaises de Restauration du Groupe : Del Arte, Brioche Dorée, Fournil de Pierre, Tablapizza, Ginger's et Restauration des Loges

Les enseignes

Brioche Dorée, Del Arte, Kamps

Pierre Hermé, Ginger's New York Coffee, Tablapizza

1105 restaurants ou points de vente dans le Monde

22% de succursales
78% de franchisés

Les produits

Des millions de repas servis chaque mois pour nos clients en 2019 par le Groupe

« Gouvernance de l'Éthique et la RSE »

L'approche du Groupe

L'empreinte sociale, environnementale ainsi qu'une conduite Éthique des affaires, constituent pour le Groupe LE DUFF un enjeu majeur. Les équipes internes, pluridisciplinaires, construisent et mettent en place les dispositifs permettant d'atteindre les objectifs fixés par l'Instance Dirigeante. Au-delà des réglementations qui viennent ajouter un cadre nécessaire, le Groupe LE DUFF prend pleinement conscience du mécanisme vertueux d'une telle démarche.

En 2021 a eu lieu le deuxième « Compliance Day » du Groupe. Cet événement a permis à l'Instance Dirigeante de réitérer son engagement dans cette démarche en rappelant notre politique de tolérance zéro pour les situations de corruption et de conflits d'intérêts en adéquation avec notre Code Éthique des Affaires. Cet événement mondial a été l'occasion de poursuivre la formation de nos collaborateurs à ces différents risques.

Ce second rendez-vous vient également renforcer l'évaluation de l'intégrité de nos tiers en intégrant notre vigilance dès l'amont de la relation avec nos partenaires.

Malgré les impacts de la crise sanitaire qui s'est poursuivie en 2021, les équipes sont restées mobilisées afin de pérenniser les 4 axes que constituent la fonction Conformité au sein du Groupe LE DUFF :



RSE



ANTI-CORRUPTION



DEVOIR DE VIGILANCE



DONNÉES PERSONNELLES

Code Éthique des Affaires du Groupe LE DUFF

Le Code Éthique des Affaires du Groupe LE DUFF rappelle les valeurs du Groupe ainsi que les règles à suivre dans l'exercice de ses activités (notamment en matière de lutte contre le harcèlement, les discriminations, la prévention des conflits d'intérêt et des situations de corruption).

Afin que chaque collaborateur puisse appliquer les principes du Code Éthique des Affaires, celui-ci a été traduit en 4 langues (anglais, espagnol, allemand et mandarin) et rendu disponible sous format digital.

Ce Code définit la conduite à tenir dans le cadre d'une prise de décisions au quotidien en interne mais aussi en externe avec les intervenants extérieurs du Groupe (tiers, consultants, clients, fournisseurs, prestataires).



Dispositif d'alerte professionnelle

L'Instance Dirigeante du Groupe a fait le choix d'une plateforme externe, sécurisée permettant de garantir la confidentialité du contenu du signalement ainsi que l'anonymat du lanceur d'alerte, s'il le souhaite. Wispeek est accessible par tous les collaborateurs 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Développée par une jeune entreprise bretonne, Wispeek permet également au Groupe de participer au développement économique local.

Déployé dans l'ensemble du Groupe à l'occasion du 1^{er} Compliance Day, le dispositif d'alerte professionnelle constitue un outil permettant à tout collaborateur en interne de révéler certains faits ou situations contraires au Code Éthique des Affaires, à la loi ou constituant un manquement méritant d'être porté à la connaissance de l'Instance Dirigeante.



Plan de vigilance

Les entreprises de plus de 5000 salariés en France ou de plus de 10 000 salariés dans le monde ont l'obligation de formaliser un plan de vigilance transparent, exhaustif et sincère. Ce document doit servir à identifier et prévenir les risques liés à la chaîne d'approvisionnement d'une entreprise dans 3 catégories : santé et sécurité, droits humains et libertés fondamentales, environnement.

Le Plan de Vigilance répond à la Loi 2017-399 du 27 mars 2017 dite Loi « devoir de vigilance » relative au devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d'ordre.

Établi par l'Équipe Conformité du Groupe LE DUFF et appuyé par un cabinet de conseil externe, le Plan de Vigilance ainsi que la cartographie des risques afférents au dit Plan, a identifié 5 risques prioritaires :

1 Atteintes à la santé des producteurs de matières premières agricoles et des populations locales

2 Atteintes aux droits des paysans et à la juste rémunération des producteurs

3 Accaparement des ressources (terres et eaux) au détriment des communautés locales

4 Pollutions des écosystèmes par les activités industrielles et agricoles (pesticides, intrants, déchets)

5 Contribution au changement climatique par émission de gaz à effet de serre

Protection des données personnelles

Le Groupe LE DUFF a mis au cœur des priorités de la Conformité la mise en place d'un programme permettant de répondre aux obligations du règlement UE 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, dit règlement général sur la protection des données (RGPD).

Au cours de l'année 2021, les équipes, sous l'égide du délégué à la protection des données (DPO) ont poursuivi la mise en œuvre de la démarche de protection des données, notamment :



La notification des violations de données personnelles communautés locales



La sensibilisation de nos collaborateurs



Le contrôle de nos traitements de données personnelles (registre, audit...)



La mise à jour des contrats de sous-traitance avec nos prestataires et intermédiaires afin de s'assurer du respect des dispositions du RGPD



Le suivi des demandes d'exercice des droits

Au sein des filiales

Venant compléter ces mesures relatives à l'éthique et à la transparence prises au niveau du Groupe LE DUFF, les enseignes et les unités industrielles structurent et développent des politiques RSE adaptées à leurs enjeux et spécificités :



Bridor, signataire du Global Compact, s'engage en faveur de la qualité des ingrédients, de la santé et du bien-être des consommateurs, de la protection de l'environnement et du respect des femmes et des hommes.

L'exigence constante de la qualité est au coeur des priorités des équipes Bridor, composées de boulangers, d'ingénieurs et d'experts qualité. Les sites de productions sont certifiés IFS & BRC. Le sourcing de matières premières privilégie des fournisseurs locaux implantés à proximité de nos sites de production. Depuis 2019, et dans une démarche d'intégration des enjeux environnementaux et sociaux dans sa stratégie globale, la société a défini une raison d'être reposant sur le partage des cultures boulangères à travers le Monde : « Share the bakery cultures of the world ».

Cet engagement repose sur 3 piliers stratégiques :

- 1 Cultiver le savoir-faire boulanger en valorisant la qualité des ingrédients tout en préservant la santé et le bien-être des consommateurs,
- 2 Enrichir et diffuser les cultures boulangères : préservation et diffusion d'une boulangerie vivante mondiale et engagée, culture de l'innovation boulangère.
- 3 Il n'y a de valeurs que l'Homme et la Femme : culture des valeurs humaines au sein de l'entreprise et protection de l'environnement avec le développement d'une culture de la sobriété environnementale.



La démarche RSE est portée par les différents métiers qui s'appuient sur le DIAG 3D, une démarche de structuration et d'amélioration de la performance RSE portée par COOP de France et l'AFNOR. Après la création d'un comité RSE en 2020, l'entreprise a opéré un recrutement dédié à la RSE en septembre 2021.



Frial, acquis en décembre 2021, n'entre pas dans le périmètre de cette déclaration. Nous présentons néanmoins ici ses spécificités : Frial s'engage à travers la naturalité de ses produits, un sourcing responsable et durable, notamment pour ses produits de la mer (issus de la pêche ou d'élevage durable, et garantie par le label MSC-ASC-BIO et de référentiels nationaux). Les actions entreprises concernent également la rationalisation des outils de production et son engagement social et sociétal.



L'entreprise organise sa démarche RSE autour de la qualité de ses produits et de ses politiques d'achats.



L'enseigne construit sa démarche autour de 4 champs d'actions principaux que sont l'approvisionnement français, la qualité des produits, le respect de la planète et l'attention portée à ses collaborateurs. La démarche est portée par l'ensemble des équipes en interne.



La filiale organise sa démarche RSE autour de ses deux certifications ISO, son offre produit et ses partenariats sociaux. Le site de production est certifié sur la qualité et sur l'efficacité énergétique (ISO 9001 & ISO 5001).



Del Arte fait vivre son programme « Ensemble Contribuons à une restauration engagée », autour des filières durables, du développement des compétences, de la qualité des produits et des pratiques plus responsables.



Les thématiques RSE traitées en interne concernent la santé et la qualité des produits, la sécurité et la promotion interne des collaborateurs.

« Notre engagement »

Notre approche

En 2018, le Groupe LE DUFF avait identifié une liste des principaux risques extra financiers générés par ses activités industrielles et de restauration. Nos précédentes Déclarations de Performance Extra-Financière décrivaient les politiques et actions mises en place dans nos différentes filiales, ainsi que les résultats obtenus pour l'ensemble de ces risques.

Pour cet exercice 2021, nous avons souhaité rester dans la continuité des risques identifiés lors de cet état des lieux initial. Nous apportons cette année une structuration plus homogène avec notre nouvelle raison d'être, ce qui permet une meilleure lecture de notre performance en matière de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise. Pour cela nous avons réalisé un travail en interne de réorganisation des risques au sein de 10 enjeux eux-mêmes répartis en 4 piliers.

Ce document ne présente pas la liste exhaustive des actions mises en oeuvre au sein du Groupe LE DUFF, mais se focalise sur les principales réponses que nous apportons aux défis sociaux, environnementaux et sociétaux que nous avons identifiés.

« Nos piliers »



OFFRIR DES MOMENTS DE PLAISIR SAINS ET GOURMANDS



PARTAGER L'AMOUR DE LA TERRE



ACCOMPAGNER ET DÉVELOPPER NOS TALENTS



DÉVELOPPER LES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES DANS LE MONDE

« Nos enjeux »



Privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs



S'approvisionner responsablement



Emploi et diversité



Préservation des patrimoines boulangers et culinaires



Proposer des recettes gourmandes



Lutter contre le gaspillage des ressources



Développement des compétences



Santé et sécurité de nos collaborateurs



Prendre en compte le bien-être animal



Promouvoir le Café-Boulangerie à la française

« Offrir
des moments
de plaisir sains
et gourmands »



Privilégier la santé
et le bien-être de nos
consommateurs

Proposer des recettes
gourmandes



Privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs

Les attentes des consommateurs évoluent vers des recettes à base d'ingrédients naturels et sains. La sécurité alimentaire de nos produits répond à une forte exigence de qualité à laquelle les consommateurs sont sensibles dès l'origine des produits. La transparence des informations pour le consommateur est un engagement à prendre en considération dès la conception des recettes.

En tant qu'acteur majeur du secteur agroalimentaire et de la restauration, le Groupe LE DUFF contrôle la traçabilité alimentaire des ingrédients, utilisés dans les cuisines de ses restaurants et transformés dans ses sites de production à travers le monde. Pour cela, il déploie des procédures rigoureuses pour garantir la qualité et la traçabilité de ses produits.

Le Groupe s'emploie à satisfaire ses clients en leur apportant une alimentation saine et transparente, grâce à l'accès aux informations nutritionnelles. Le Groupe s'entoure d'experts nutrition et santé (CHU, INRA) afin de privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs.

Nos ambitions

Assurer nos clients de notre engagement pour un équilibre nutritionnel, une qualité et une traçabilité de nos produits. Les informations nutritionnelles doivent être accessibles et maintenues sur l'ensemble de notre catalogue client.

Notre performance

98,6%
de nos références
avec leurs informations
nutritionnelles accessibles



Notre objectif est de maintenir disponible l'ensemble des informations nutritionnelles sur nos emballages, catalogues clients et/ou sur nos sites.

966

Nombre d'audits « hygiène » réalisés dans nos restaurants en France en 2021 (474 restaurants)

85%

des produits Bridor respectent les exigences « Clean Label » Bridor

3

produits de la gamme bio « Yummy » chez Cité Gourmande ont été élus « Produit de l'année 2021 »

Les belles réalisations de l'année

En Décembre 2021, deux références Yummy ont été classées « Médaille d'or » par L'UFC Que Choisir, en jugeant le profil nutritionnel et la présence ou non d'additifs alimentaires.

Deux autres références de frites des marques Yummy et Pom Bistro développées par Cité Gourmande, ont été sélectionnées parmi les « Tops » dans l'ouvrage « Le bon choix au supermarché » (ed. Thierry Souccar, mai 2021).

Cela vient récompenser la volonté de n'utiliser que des ingrédients 100% naturels.

Les équipes R&D et Qualité de Bridor ont dévoilé leur Charte Naturalité et Nutrition qui se construit autour de trois engagements :

- Proposer des recettes facilement compréhensibles et contenant l'essentiel
- S'engager pour le « mieux-manger »
- Agir pour la qualité nutritionnelle de nos produits

Cette charte dévoile trois objectifs ambitieux autour des produits Clean Label, de la diminution de sucre et du sel et de la digestibilité des farines.

À l'automne 2021, des collaborateurs ont bénéficié d'un atelier cuisine sur la thématique « préparer un repas sain et gourmand ». Cet atelier a été animé par le responsable R&D Laurent Cellerier au sein de l'Académie Culinaire du Groupe LE DUFF à Rennes.

Parole d'expert



Isabelle DUSSOUS
Directrice Qualité Bridor

Comment travaillez-vous à l'amélioration de votre offre ?

Depuis quatre ans, un programme « Clean Label » est déployé au sein de Bridor, en France, au Canada et aux États-Unis. Ce programme a pour objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle de nos produits sans compromis sur le goût ! Nous menons un travail continu de diminution de la teneur en sucre et en sel dans nos produits.

Toutes nos équipes sont engagées pour garantir la qualité et la sécurité de nos produits

Le saviez-vous ?

- Logistimax privilégie les fournisseurs certifiés IFS, BRC ou ISO 22000. À défaut, un audit référencement est systématiquement réalisé.
- En France, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire des enseignes françaises de restauration du Groupe, des audits hygiène et sécurité alimentaire sont réalisés dans tous les restaurants.
- Chez Kamps, en Allemagne, des audits Qualité et Hygiène sont menés deux fois par an sur chaque point de vente, représentant plus de 800 visites annuelles réalisées par le département Qualité.



Proposer des recettes gourmandes

La recherche, le dynamisme, l'innovation ainsi que le développement de nouvelles recettes sont des éléments essentiels pour maintenir la satisfaction de nos clients. Le Groupe LE DUFF se doit d'innover en continu, en offrant des produits authentiques et généreux, en cohérence avec le positionnement de ses filiales et les attentes de ses clients.

Des centaines de recettes sont créées chaque année au sein de notre Académie Culinaire et de nos 8 laboratoires R&D à travers le monde. Les cartes de nos enseignes se renouvèlent régulièrement avec des recettes approuvées par un jury interne. Nous élaborons ces recettes en partenariat avec des experts nutrition et des Chefs culinaires pour garantir la qualité gustative de nos produits. Le Groupe LE DUFF collabore avec des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), symbole de la gastronomie française, dans la sélection d'ingrédients et de produits pour la création de recettes gourmandes.

Nos ambitions

- Proposer des recettes inédites et assurer une offre en constante évolution, dans le respect de nos engagements.
- Nous souhaitons poursuivre nos efforts et maintenir au minimum 30% de références récentes (< à 3 ans) dans notre catalogue produit à l'échelle du Groupe.

Notre performance

44,8%
de nos références
commercialisées ont
moins de trois ans



Les cartes de Kamps et de Del Arte ont été entièrement renouvelées durant cette dernière période de 3 ans.

100%

des recettes Brioche Dorée sont créées par les Chefs de l'Académie Culinaire du Groupe LE DUFF

183

recettes créées dans les 3 dernières années chez Bridor

50

nouvelles recettes par an chez Del Arte



Les belles réalisations de l'année

Kamps a relevé le défi de développer des recettes à la fois gourmandes et très riches en fibres et protéines à destination des sportifs. La gamme « Strong and Healthy » a vu le jour au printemps et rappelle que l'innovation est au coeur des préoccupations des équipes chez Kamps.

Animés par leurs valeurs communes et un profond respect pour le savoir-faire, Bridor et Pierre Hermé Paris ont imaginé une collection de viennoiseries inédite, tant sur les saveurs que sur la finesse des ingrédients. Pierre Hermé a appliqué la même exigence que celle qu'il porte à ses créations avec un cahier des charges exigeant et précis. Chaque ingrédient a été rigoureusement sélectionné, avec une attention toute particulière portée à l'origine des ingrédients de cette gamme : Blé français, Beurre de Bretagne, Chocolat pure origine Madagascar, Amandes de Californie, Jus de citrons de Sicile...

Voir la fierté dans les yeux de nos chefs, de nos boulangers, de nos pâtisseries et de tous nos équipiers

Parole d'expert

Fabrice COMBROUZE
Chef chez Cité Gourmande



Comment travaillez-vous à l'élaboration de nouvelles recettes savoureuses?

L'élaboration de nouvelles recettes savoureuses est un travail d'équipe qui passe par plusieurs étapes. Tout d'abord l'idée. Elle est inspirée de nos expériences culinaires, des livres de cuisine professionnels et beaucoup de veille internet. Nous recherchons des ingrédients de qualité, avec du goût, une origine France avant tout voire Sud-ouest quand c'est possible. Autre étape indispensable, Cuisiner ! Nous travaillons nos légumes pour trouver les bonnes coupes, les bonnes cuissons et surtout des assaisonnements justes. Enfin cette démarche nous permet de rendre accessible des produits sains, bons et gourmands !

Le saviez-vous ?

• Depuis novembre 2021 dans nos restaurants Del Arte, vous avez la possibilité de sélectionner vous-même vos ingrédients qui feront de votre Pizza une expérience unique. Mais vous pouvez également continuer de déguster l'une de nos 18 pizzas proposées à la carte : en 2021, ce sont 13 000 clients qui ont évalué le goût et la quantité de nos plats avec une note de plus de 4/5 !

• Kamps fait partie des meilleures boulangeries et pâtisseries d'Allemagne! C'est le résultat d'une vaste étude réalisée par « Deutschland Test » (2020) en collaboration avec le magazine économique « Focus-Money » et l'institut de recherche sur le management et l'économie (IMW)

• Chez Brioche Dorée, la qualité, la générosité et le goût des produits ont été également évalués avec une note de plus de 4/5 !

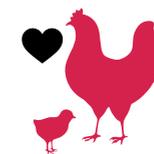
« Partager
l'amour de
la Terre »



*S'approvisionner
responsablement*



*Lutter contre le gaspillage
des ressources*



*Prendre en compte
le bien-être animal*



S'approvisionner responsablement

Le secteur de la restauration et plus généralement le secteur agroalimentaire doit limiter son impact environnemental et contribuer au développement des chaînes d'approvisionnement locales et de saison. C'est pourquoi le Groupe LE DUFF est présent auprès de ces filières en coopérant durablement avec les producteurs locaux.

En effet, le Groupe LE DUFF est attentif à la valorisation de produits issus de l'agriculture locale et soucieux d'une alimentation plus durable. Le Groupe LE DUFF s'attache également à proposer à ses consommateurs des aliments de saison. Les politiques d'approvisionnement pilotées par les services achats des différentes enseignes du Groupe ciblent de préférence des produits d'origines nationales ou régionales et privilégient des produits saisonniers. Le Groupe prend part à la construction et au développement de filières plus durables, en entretenant des relations basées sur la transparence et l'éthique avec ses parties prenantes, collaborateurs, fournisseurs, prestataires et clients. Ces risques ont notamment été identifiés dans le cadre du devoir de vigilance (disponible sur le site internet du Groupe).

Nos ambitions

Rester au dessus de 60% de nos approvisionnements en volume issus des pays d'implantation ou de spécialité de nos enseignes

Notre performance

83,2%
des approvisionnements
sont issus du pays
d'implantation ou de
spécialité de l'enseigne

La tension présente sur les différents marchés suite à la crise sanitaire risque de s'accroître et les sources d'approvisionnement vont continuer de constituer un enjeu suivi de près par les équipes « Achats » du Groupe.

84%
des produits de Brioche
Dorée proviennent de
producteurs français

100%
de la farine conventionnelle,
des œufs, du sucre et
des levures sont d'origine
France chez Bridor

96%
des produits utilisés
dans les restaurants Del Arte
sont d'origine France ou Italie

Les belles réalisations de l'année

- L'enseigne **Bridor** a lancé une gamme de viennoiseries et de pains exclusivement fabriqués en France pour le Groupe Accor.
- **Cité Gourmande** tend à relocaliser une partie de ses achats de pommes de terre autour de son site de production dans le Sud-Ouest. L'année 2021 marque la 2^{ème} année de test avec le producteur partenaire qui a livré 600 tonnes de pommes de terre régionales. Les équipes achats travaillent également à basculer l'ensemble des approvisionnements en ail sur le territoire français.



La **Brioche Dorée** a lancé une gamme « Les Authentiques » avec un approvisionnement de matières premières exclusivement françaises : des œufs et de la farine des Côtes-d'Armor, du poulet de Vendée ou de Bretagne et du jambon produit dans les départements d'Ille-et-Vilaine ou du Morbihan. Cette gamme a été développée en collaboration avec le Maître Boulanger, Laurent Guibaud, et le Chef Laurent Cellier au sein de l'Académie Culinaire du Groupe.

*Partager avec nos partenaires
agriculteurs, meuniers et producteurs,
le même amour de la terre*

Le saviez-vous ?

- En France, Del Arte et Brioche Dorée proposent des cartes mettant en avant les fruits de saison. Certains fruits ne sont d'ailleurs proposés à la carte qu'en saison : fraises (mi-mars à fin juin), abricots (juillet-août), cerises et melons.
- Bridor développe depuis plusieurs années des filières (avec Labels) et partenariats qui permettent de privilégier un sourcing français. Par exemple en 2021, 23,8% du beurre est d'appellation AOP d'origine Poitou-Charentes.
- Pour la fabrication de ses pains, Bridor utilise des farines majoritairement labellisées et certifiées, notamment des farines « Label Rouge » ou issues de filières agricoles responsables (de type CRC, Bio...) cultivées selon des pratiques favorables à la biodiversité.
- Cité Gourmande a défini, pour sa politique d'approvisionnement, un cahier des charges qui exige de travailler en agriculture raisonnée (90% des pommes de terres achetées bénéficient de la certification Global Gap).
- Pour le chocolat chez Bridor, 17,6% des volumes sont issus du commerce équitable ou labellisés UTZ.

Parole d'expert



Olivier GROUET
Directeur Logistimax

Comment mettez-vous en place des filières durables localement ?

Logistimax, entité dédiée à la supply chain des enseignes de restauration s'attache à créer et entretenir des liens directs avec les producteurs. Le contexte actuel a mis en lumière la nécessité de disposer d'une chaîne d'approvisionnement performante, agile et résiliente.



Lutter contre le gaspillage des ressources

La lutte contre le gaspillage des ressources est au cœur des attentes des consommateurs. L'optimisation des consommations d'eau, d'énergie et de matières premières, et de la gestion des déchets doit être pilotée afin de réduire les coûts et ne pas contribuer au gaspillage voire à l'épuisement des ressources.

À travers ses enseignes, le Groupe LE DUFF s'est engagé dans une démarche de réduction de ses consommations énergétiques, aussi bien dans ses restaurants, qu'au sein de ses usines. Grâce aux équipes marketing et logistiques, il s'est également engagé dans une démarche de réduction des emballages dès l'approvisionnement. Les équipes Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement organisent le tri et le recyclage pour l'ensemble des déchets produits par ses activités : à la fois au siège du Groupe et dans ses différentes filiales. De la conception des produits à la construction de nouveaux restaurants, le Groupe s'emploie à concevoir des solutions pour optimiser les consommations et améliorer sa performance énergétique. Acteur majeur de la restauration, le Groupe LE DUFF s'est également engagé dans une démarche de réduction de ses emballages alimentaires.

Nos ambitions

- Continuer nos efforts pour augmenter la part des déchets recyclés et atteindre 95% d'ici 2025 (industrie)
- Maintenir un objectif de baisse de notre consommation électrique d'une année sur l'autre (industrie et restauration)

Notre performance

1,35 Kwh/C

Consommation électrique par couvert (restauration)

Du fait de la crise sanitaire, les consommations enregistrées pour la restauration (consommation par couverts) sont particulièrement basses en 2021 (vs. 2,4 Kwh/C en 2019)

489 Kwh/T

Consommation électrique par tonnes produites (industrie)

90%

Des déchets industriels produits sont recyclés

97%

des déchets sont revalorisés chez Bridor France

15,7%

Diminution de la consommation électrique par tonne entre 2020 et 2021 chez Cité Gourmande

20%

Part d'électricité auto-produite consommée par les sites de production Kamps

Les belles réalisations de l'année

- L'ensemble des collaborateurs du Groupe LE DUFF à Rennes ont reçu un kit pour permettre de bannir l'utilisation d'assiettes jetables, gobelets et couverts plastiques.
- Cette année encore, le Groupe LE DUFF renouvelle son engagement auprès de Reforest'Action. Les équipes du siège sont largement sensibilisées à la réduction des consommations de papier et les économies réalisées permettront, cette année, de financer la plantation d'arbres au Pérou. En 2021, 5 500 arbres ont été plantés grâce à ces économies. Cité Gourmande est associée à cette initiative avec sa marque Bio « Yummy! », et ce sont 12 000 arbres qui ont été plantés en 2021. Au total 17 500 arbres auront été plantés !

Prenons aujourd'hui les initiatives permettant de réduire notre impact demain

Parole d'expert



Géraldine GUILLOUX
Responsable communication
Brioche Dorée

Que vous apporte ce partenariat avec Too Good To Go ?

Ce partenariat en place depuis 2019, permet de réduire au maximum le gaspillage des denrées alimentaires. Cela a permis de sauver plus de 290 tonnes de nourritures de la poubelle ! Et ce n'est pas terminé ! Il permet de sensibiliser l'ensemble des clients et des collaborateurs sur ces problématiques majeures.

Le saviez-vous ?

- Devançant la réglementation, les couvercles des gobelets sont en bagasse (pulpe de canne à sucre) et les mélangeurs, couverts en bois et pailles sont en carton biodégradable depuis janvier 2020 dans les points de vente Brioche Dorée et Fournil de Pierre en France.
- Chez Bridor en 2021, 9 305 Tonnes de déchets organiques ont été revendus à une entreprise de recyclage pour les transformer en alimentation animale.
- En France, Logistimax travaille à augmenter la quantité transportée par carton pour faire baisser la quantité d'emballages. Par exemple en 2021, les conditionnements pour le Carpaccio et la semoule ont été significativement augmentés en passant d'un conditionnement de 2,25Kg à 4,5Kg pour le premier et 1 à 5 Kg pour le second. Ces actions permettent de réduire la fréquence de livraison et l'empreinte carbone liée au transport logistique.
- Cité Gourmande a réduit l'équivalent de 16 Tonnes de plastique en réduisant l'épaisseur de ses emballages alimentaires sans modifier leurs propriétés.
- Après l'obtention de la norme ISO 50001 en décembre 2021 pour ses deux sites de production en France, Bridor a également réalisé en octobre 2021 d'importants investissements permettant de réaliser une économie de 400m3 de consommation d'eau par semaine !



Prendre en compte le bien-être animal

La prise en compte du bien-être animal occupe une place prépondérante dans les préoccupations des consommateurs. Opter pour un approvisionnement durable et développer les filières plus respectueuses du bien-être animal permet d'améliorer les conditions d'élevage.

Désireux d'innover pour être au plus proche des attentes des consommateurs, le Groupe LE DUFF travaille depuis plusieurs années à l'accompagnement et au développement de filières plus respectueuses des conditions de vie animales.

Depuis janvier 2019, 100% des œufs achetés par Bridor France sont ainsi issus de ponte au sol, faisant de l'enseigne l'un des premiers industriels du secteur de la boulangerie-pâtisserie en France à apporter cette garantie. Cette démarche portée par le Groupe s'étend également au-delà des frontières françaises puisque nos enseignes à l'étranger sont également engagées à ce que 100% des œufs soient issus d'élevages hors cage en 2025.



Les belles réalisations de l'année

Chez Brioche Dorée, les gammes de sandwiches « Authentiques » sont garnies en œufs plein air depuis Octobre 2021. Depuis 2021, Brioche Dorée a introduit dans son approvisionnement du poulet élevé en plein air dans son offre de sandwiches.

Cité Gourmande privilégie l'achat d'œufs plein air pour ses recettes et a tenu son objectif de 100% pour sa marque Pom Bistro en 2021.

Pour une consommation raisonnée, l'approvisionnement de poulets de Brioche Dorée se compose de 50% de filet et 50% de haut de cuisse.

Nos ambitions

Atteindre 100% de nos approvisionnements en œufs issus d'élevage au sol ou plein air à 2025.

Notre performance

70,1%
des approvisionnements en œufs « **ponte au sol** » ou « **plein air** »

Nous augmentons continuellement ce ratio afin de garantir des conditions plus respectueuses du bien être animal. Nos enseignes à l'étranger travaillent en ce sens pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés collectivement.

81%

Approvisionnement en œufs hors-cage chez Brioche Dorée

100%

Approvisionnement en œufs hors-cage chez Kamps

100%

Approvisionnement en œufs hors-cage chez Bridor France

Parole d'expert



Said OMARY
Responsable Qualité restauration

S'engager dès l'amont avec les éleveurs afin d'encourager de nouvelles pratiques

Comment vous assurez-vous du respect du bien-être animal chez vos fournisseurs ?

Pour renforcer les relations pérennes construites avec ses fournisseurs, le Groupe travaille avec eux à la construction de filières où le bien-être animal est au cœur des priorités. À ce jour, les engagements portent majoritairement sur les poules pondeuses et le poulet de chair, deux élevages prioritaires en termes d'amélioration des conditions de vie animale.

Le saviez-vous ?

- Le European Chicken Commitment est une démarche volontaire, portée par plus de 30 Organisations Non Gouvernementales (ONG) européennes, et qui a pour objectif d'améliorer les conditions d'élevage et de bien-être des poulets d'ici 2026 en :
 - > Réduisant la densité des élevages et améliorant l'espace vital des animaux,
 - > Contrôlant mieux la qualité de l'air des élevages grâce à des réglementations à plusieurs niveaux
 - > En effectuant des contrôles externes par des institutions indépendantes.
- En 2026, toutes les enseignes du Groupe LE DUFF en Europe seront approvisionnées exclusivement en poulet provenant de fournisseurs respectant l'ensemble des normes ECC.

« Accompagner
et développer
nos talents »



Emploi et diversité



Développement
des compétences



Santé et sécurité de
nos collaborateurs



Emploi et diversité

La création d'emplois sur les territoires dynamise l'activité économique locale. Intégrer de nouveaux collaborateurs sans discrimination correspond aux valeurs éthiques du Groupe LE DUFF. En favorisant la diversité et en se conformant aux réglementations en vigueur, cela constitue un levier de performance pour le Groupe.

Les services ressources humaines du Groupe LE DUFF s'engagent à recruter leurs collaborateurs uniquement sur des critères objectifs de qualifications, de compétences et d'expériences professionnelles. Ces critères sont également applicables en matière de rémunération, de conditions de travail, de promotion, de mobilité et de formation. La politique du Groupe en matière de diversité intègre des critères d'égalité, de non-discrimination et d'inclusion des personnes en situation de handicap. Son but est avant tout de créer du lien entre les enseignes, leurs territoires d'implantation et leurs écosystèmes locaux. En tant que pourvoyeur d'emplois, le Groupe LE DUFF favorise les embauches en contrats à durée indéterminée.

Nos ambitions

- Obtenir une note minimale de 75/100 à l'index égalité Femme/Homme sur l'ensemble de nos filiales soumises à la réglementation.
- Maintenir un taux d'emploi permanent supérieur à 80%.

Notre performance

88 Note à l'Index égalité Femmes/Hommes

89,6% de l'effectif en contrat permanent

Le Groupe continue en 2021 ses efforts en matière d'emploi et de diversité.

55%

des postes de direction de La Madeleine sont occupés par des femmes

33

Nombre de travailleurs handicapés chez Bridor en 2021

100

Index d'égalité Femmes/Hommes chez Brioche Dorée

Les belles réalisations de l'année

- À l'occasion de la « Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées », les collaborateurs du siège du Groupe LE DUFF ont participé à des ateliers de simulation de handicap, à un jeu interactif et à un escape game digital. L'objectif étant de sensibiliser l'ensemble des participants aux différentes formes de handicap.
- Chez Bridor, 100 collaborateurs ont pu bénéficier d'une formation spécifique pour apprendre la langue des signes afin d'intégrer au mieux les collaborateurs sourds ou malentendants. Ce plan de formation est accompagné d'une sensibilisation annuelle à ce handicap.
- L'enseigne Cité Gourmande ouvre un nouveau site de production dans le Lot-et-Garonne. L'occasion pour la marque de continuer à accroître sa capacité de production et surtout de créer 15 emplois supplémentaires localement.
- Le siège du Groupe LE DUFF à Rennes fait appel à une association afin d'apporter des réponses courriers aux candidatures reçues au siège. Cette action fait appel au travail de personnes en situation de handicap qui préparent les courriers et réalisent les envois postaux aux candidats.



Parole d'expert

Stéphane BOISCOURÉ
Directeur Relations Sociales
Groupe

Quelles mesures le Groupe prend pour les personnes en situation de handicap ?

Le Groupe a mis en place un certain nombre de mesures qui visent à accueillir et former des collaborateurs en situation de handicap. À l'occasion de la semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées, nous favorisons la prise de conscience des problématiques associées aux handicaps.

Donner sa chance à une nouvelle génération de collaborateurs fière de défendre nos couleurs

Le saviez-vous ?

- Chez Del Arte et Brioche Dorée, pour éviter toute discrimination à l'embauche, la Méthode de Recrutement par Simulation (MRS) de Pôle Emploi est appliquée. Elle ne tient compte ni du diplôme, ni de l'expérience, ni du CV, mais des capacités à tenir le poste. Cette méthode facilite un processus de recrutement responsable, fiable et vecteur de diversité.
- Chaque salarié de La Madeleine dispose d'un manuel consignait les engagements de non discrimination liés à la religion et à l'origine ethnique. Ces engagements sont aussi affichés dans les points de vente, et rappelés à chaque formation.
- Un système d'alerte professionnelle est disponible pour tous les salariés du Groupe afin de dénoncer des comportements inappropriés ou contraire à nos valeurs et au Code Éthique des affaires du Groupe.



Développement des compétences

Le développement des compétences des collaborateurs est vecteur d'une meilleure maîtrise technique et opérationnelle de leurs fonctions. La formation contribue également à attirer des talents et à les conserver. L'évolution et la mobilité interne et internationale permet de fidéliser les collaborateurs et d'apporter de nouvelles compétences dans nos filiales.

Les services Ressources Humaines des différentes enseignes du Groupe LE DUFF s'attachent à accompagner leurs collaborateurs dans leurs projets et leur évolution tout au long de leur carrière. La promotion interne et la mobilité internationale sont au coeur de la stratégie des ressources humaines du Groupe. Toutes ses enseignes ont mis en place des parcours d'intégration et de formation structurés. En France, le siège du Groupe est reconnu comme un Organisme de Formation, et enregistré à ce titre auprès de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine, lui permettant ainsi de délivrer des formations qualifiantes.

Nos ambitions

Former la moitié de nos collaborateurs chaque année afin de maintenir les compétences de nos talents.

Notre performance

59,3%

des collaborateurs ont suivi au moins une formation en 2021



En 2021, c'est plus de la moitié de nos collaborateurs qui ont reçu une formation.

94%

Des collaborateurs de la Brioche Dorée ont bénéficié d'une formation e-learning en 2021

10

Réunions CSE ont eu lieu pour le GIE GLD Services en 2021

5753 h

Heures de formation en présentiel pour le siège et la restauration en France en 2021



Les belles réalisations de l'année

Une série de formations a été dispensée pour les collaborateurs de Kamps afin de renforcer leurs connaissances techniques sur la gestion immobilière, la protection des données ou d'autres thèmes liés au domaine juridique.

En 2021, le Groupe LE DUFF a reçu l'accréditation Happy Trainees® ! Ce label valorise les entreprises où les stagiaires et apprentis sont les plus heureux et motivés : 93.7% d'opinions favorables !

Cité Gourmande, en partenariat avec l'Institut de Formation Régionale des Industries Alimentaires d'Aquitaine, des entreprises partenaires ainsi que les collectivités, a développé une formation qualifiante de technicien de maintenance et un BAC PRO Pilote de Ligne de Production : l'occasion de former de futurs collaborateurs et de leur assurer une intégration professionnelle rapide.

Parole d'expert



Pascale CLOSSON-DUQUETTE
Responsable administration Industrie Amérique du Nord et restauration Canada

Quels exemples de mobilité proposez-vous ?

Nous travaillons avec l'ensemble des enseignes du Groupe LE DUFF pour proposer des parcours qualifiants au sein de nos filiales aux États-Unis et au Canada. Nous accueillons également des jeunes talents (alternance, VIE, stage...) qui veulent se former dans nos métiers de l'industrie agroalimentaire et de la restauration.

Nos axes de formation permettent à chaque collaborateur d'acquérir les compétences nécessaires à la réalisation des objectifs de l'entreprise

Le saviez-vous ?

• Le Duff Talent Academy, en charge de la formation et du recrutement Groupe, est signataire de la charte d'engagement Accessibilité et Handicap en Bretagne. Adhérer à cette charte témoigne d'une volonté de s'engager dans un processus d'amélioration continue afin de proposer aux stagiaires en situation de handicap des formations qualitatives et adaptées à leurs besoins.

• Le Groupe propose de la formation en alternance en partenariat avec des écoles, en apprentissage ou en contrat de professionnalisation, en vue de l'obtention d'un diplôme ou d'une certification : BTS ou licence professionnelle dans le domaine du Management des Unités Commerciales ou d'autres domaines tels que la gestion, le marketing, l'informatique, les ressources humaines.



Santé et sécurité de nos collaborateurs

Les activités du Groupe présentent des risques d'accidentologie tant pour le pôle industrie (survenance de troubles musculosquelettiques, perte d'audition, chutes de plain-pied,...) que pour le pôle restauration (chutes, coupures, survenance de TMS,...). Assurer la sécurité de ses collaborateurs permet de maintenir une organisation opérationnelle efficace.

Le Groupe LE DUFF emploie plus de 6 200 collaborateurs à travers le monde et plus de 18 000 en comptant ses restaurants en franchise dans le monde. C'est pourquoi le Groupe se doit de garantir la santé et la sécurité de chacun sur son lieu de travail. Cela se traduit par des actions de prévention telles que la formation, la sensibilisation et un suivi continu et rigoureux des accidents pour mieux les réduire. Des politiques et actions, adaptées aux spécificités de chaque activité et enseignes, déployées par les services ressources humaines ou sécurité, sont formalisées dans des Documents Uniques d'Evaluation et de Prévention des Risques.



Les belles réalisations de l'année

Bridor a mis en place le programme « Dialogues sécurité » permettant un échange entre le manager et un membre de son équipe pour identifier et éliminer les risques. Chaque manager réalise deux dialogues par mois.

Logistimax n'achète aucun produit d'entretien corrosif à destination des restaurants et travaille actuellement avec son fournisseur pour référencer des produits plus concentrés ou solides, qui sont plus économiques en emballage et moins lourds à soulever.

Bridor et **Bridor North America** sont Certifiés ISO 45001 depuis 2021. Ils ont par ailleurs mis en place un comité de direction usine hebdomadaire pour les correctifs d'accidents.

Cité Gourmande travaille en partenariat avec la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail (CARSAT) pour améliorer l'ergonomie des postes, réduire les risques liés au port de charges, glissades, TMS et favoriser la polyvalence sur les postes.

Nos ambitions

Limiter nos taux de fréquence en restant en-dessous des moyennes de nos secteurs.

Notre performance

32

Taux de fréquence médian en 2021



Le Groupe se maintient en dessous de la médiane des secteurs où il évolue. (source : Assurance maladie)

689

Collaborateurs formés à la santé et à la sécurité

99

Personnes au niveau du Management formées aux « dialogues sécurité » chez Bridor

470,5h

de formation santé sécurité en e-learning

Parole d'expert



Rainer WIRSEN
Directeur de la production et de la logistique chez Kamps

Quelles actions de prévention ont été mises en place cette année ?

Rien de ce que nous faisons ne justifie de mettre en danger notre propre santé ou celle des autres. C'est pourquoi nos employés et nos cadres sont formés chaque année à la santé et à la sécurité au travail, à la sécurité incendie, aux premiers secours, à la réalisation d'évaluations des risques et à la manipulation de substances dangereuses.

Le saviez-vous ?

• Chez Brioche Dorée, la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT) se réunit tous les trimestres, analyse les accidents survenus dans les succursales et met en place des actions correctives spécifiques. Un rapport annuel exposant cette analyse est présenté au Comité Social et Economique (CSE) et des enquêtes sont réalisées en cas d'accidents graves par deux membres de cette même commission.

• Chez Bridor, les sites travaillent avec des conseils en ergonomie pour développer la réflexologie autour de l'aménagement des postes. Des moyens novateurs sont déployés avec les salariés puis

mis à leur disposition pour réduire le risque de TMS tel que des programmes exosquelettes ou d'accompagnement à la préservation de la santé au quotidien (panneaux insonorisés, systèmes d'aspiration des poussières...).

• Au siège du Groupe à Rennes, il est donné la possibilité aux salariés de bénéficier de séances sportives sur trois instants de la journée (matin, midi et soir). Ces séances ont lieu dans la salle de sport située dans le bâtiment du siège ou dans le parc attenant. Toutes les activités sont encadrées par un coach diplômé. Ces séances ont lieu en petits groupes, permettant un suivi individualisé.

« Développer
les savoir-faire
culinaires dans
le monde »





Préservation des patrimoines boulangers et culinaires

Le Groupe LE DUFF est le relai d'un patrimoine culinaire, qu'il s'emploie à préserver et à faire connaître à la fois par son activité de boulangerie-vienniserie-pâtisserie industrielle et à travers son activité de restauration. Souhaitant allier internationalisation et préservation des cultures culinaires locales, le Groupe s'attache à travailler en collaboration avec des Chefs de la restauration et de la boulangerie.

Pour œuvrer à la préservation de ces patrimoines, nous devons transmettre notre vocation aux plus jeunes et aux personnes désireuses d'apprendre nos métiers. Au sein de nos filiales nous travaillons chaque jour pour conserver les recettes traditionnelles et les transmettre aux nouvelles générations.



Les belles réalisations de l'année

Infatigable défenseur de l'apprentissage, le Groupe LE DUFF remet chaque année un Prix aux Lauréats « Meilleurs Apprentis de France » lors de la Cérémonie officielle qui se tient au Théâtre du Chatelet à Paris.

Le Groupe LE DUFF et ses enseignes collaborent avec des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), dans leur sélection d'ingrédients et de produits, et dans la conception de nouvelles recettes. Le Groupe s'est notamment entouré depuis plusieurs années de 2 Chefs, Jean-Jacques Massé (MOF Cuisine) et Frédéric Lalos (MOF Boulangerie).



Une même passion pour la transmission



Promouvoir le Café-Boulangerie à la française

La richesse du savoir-faire français en matière de Café-Boulangerie, de par sa convivialité et son excellence, mérite de dépasser les frontières. La promotion de cet univers est une vitrine pour la France et permet également de répondre aux attentes des consommateurs dans le monde.

Nos filiales, qui fondent leur création de valeur sur ce concept, contribuent à cet enjeu par le développement de leur activité.



+1000

Nombre de restaurants « Cafés-Boulangeries » dans le monde

+1M

Clients par jour que le Groupe LE DUFF accueille dans ses restaurants

+100

Le Groupe Le Duff est présent dans plus de 100 pays sur les 5 continents avec ses produits

Parole d'expert

Pierre KOCH
Chef exécutif EMEA Bridor



Pouvez-vous nous présenter le Bridor Bakery's Culture Club (BBCC) ?

Nous avons créé le BBCC avec des experts boulangers et des chefs afin d'échanger au sujet des tendances locales et de partager les cultures boulangères propres à leur région. Des vidéos et fiches recettes sont diffusées sur les réseaux sociaux et Bridor.com. En 2021, nous avons organisé notre premier concours de créativité !

Le saviez-vous ?

- Le Groupe LE DUFF est très engagé pour l'apprentissage et la valorisation du patrimoine artisanal français. Depuis sa création il a formé plus de 2500 apprentis.
- L'enseigne Fournil de Pierre valorise les produits et le savoir-faire du monde de la boulangerie, à travers une gamme de pains spéciaux et de pains blancs pétris, façonnés et cuits sur place, par des boulangers recrutés en partenariats avec des écoles locales.
- L'héritage culinaire dans le segment des produits de boulangerie en Allemagne est très riche (Bretzel, Roggenmischbrot à base de seigle...). L'enseigne Kamps adapte son offre localement en proposant des recettes spécifiques à chaque région.
- La raison d'être de Bridor est de « partager les cultures boulangères du monde ».
- Les restaurants Del Arte renouvellent régulièrement leurs cartes avec des recettes conçues par la R&D du Groupe et testées et approuvées par un jury interne.

Les belles réalisations de l'année

Le Groupe LE DUFF a créé à Rennes une Académie Culinaire et forme ses collaborateurs et ses clients aux métiers de Bouche, en partenariat avec des chefs et experts culinaires. En 2021, plusieurs collaborateurs ont bénéficié d'ateliers cuisine.

Après avoir lancé son nouveau concept de café boulangerie à la française en septembre 2020, La Madeleine fait une entrée fracassante dans le top 10 des meilleurs restaurants américains (classement professionnel Consumer Picks). Un classement réalisé par les consommateurs eux-mêmes, qui concrétise 30 ans de présence sur le sol américain.

L'ouvrage « MOF : recettes et témoignages » (Éditions Groupe LE DUFF, 2017) proclamé Meilleur livre de cuisine française des 25 dernières années, par le jury des « Gourmand World Cookbook Awards » en décembre 2021.

Depuis sa création, le Groupe Le Duff s'attache à défendre le patrimoine culinaire français dans le monde et son art de vivre

Parole d'expert



Christine JOHNSON
COO La Madeleine

Comment adaptez-vous le concept de Café-Boulangerie au marché américain?

Au niveau du produit, avec une nouvelle offre de pain, des sandwiches chauds, des salades et nos classiques qui font le succès de La Madeleine depuis 1983 : croque-monsieur, salade César, soupe tomate basilic et croissant frais... Au niveau du parcours client, pour répondre aux attentes des consommateurs américains, nous avons lancé le premier Drive-In du Groupe et une sélection de produits en grab'n'go.

Le saviez-vous ?

• Le Groupe LE DUFF est aujourd'hui un leader mondial dans le secteur du café boulangerie. Fondé il y a plus de 40 ans par Louis Le Duff, le Groupe développe plusieurs marques : Brioche Dorée, Del Arte, Le Fournil de Pierre, La Madeleine, ainsi que Kamps, leader du 'café bakery' en Allemagne. Le Groupe s'appuie sur un concept de sandwicherie, de viennoiseries et de pâtisseries, basé sur la sécurité et la qualité alimentaire.

• Depuis sa création, le Groupe LE DUFF s'attache à défendre le patrimoine culinaire français dans le monde.

• Durant 4 années consécutives, Brioche Dorée, le précurseur du Café-Boulangerie, a remporté le « Trophée de la Meilleure Sandwicherie » grâce à son innovation permanente.



« Annexes »

Annexe 1

Contexte

En France, l'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 impose à certaines sociétés établissant des comptes consolidés dont l'effectif moyen est supérieur à 500 collaborateurs et le total bilan ou du chiffre d'affaires hors taxe est supérieur à 100 millions d'euros de publier une Déclaration de Performance Extra-Financière (DPEF). La déclaration doit être publiée sur le site internet de la société pendant 5 ans.

Périmètre

Le périmètre du reporting a pour objectif d'être représentatif des activités du Groupe LE DUFF. Les politiques et actions décrites tout au long de la déclaration de performance extra-financière, ainsi que les indicateurs de résultats associés concernent l'exercice ouvert au 1^{er} janvier 2021 et clos au 31 décembre 2021. Le Groupe LE DUFF a étendu le périmètre à travers le monde. Le périmètre ne prend pas en compte la filiale Frial acquise en fin d'exercice.

Sélection des indicateurs

Les méthodologies utilisées pour certains indicateurs peuvent présenter des limites du fait :

- Des particularités des lois de certains pays,
- Des changements de définitions locales pouvant affecter la comparabilité.

Informations obligatoires

L'Ordonnance n°2017-1180 du 19 juillet 2017 relative à la publication d'informations extra-financières prévoit des informations obligatoires. Certains éléments n'ont pas été identifiés comme prioritaires par le Groupe LE DUFF comme :

- Les accords collectifs et leurs impacts sur la performance économique.

Annexe 2

Analyse des risques

ENJEUX	RISQUES
Privilégier la santé et le bien-être de nos consommateurs	Équilibre nutritionnel des produits et des ingrédients
Proposer des recettes gourmandes	Dynamisme - Satisfaction client
S'approvisionner responsablement	Relation aux producteurs et origine des approvisionnements
Éviter le gaspillage des ressources	Réduction, recyclage et valorisation des déchets Performance énergétique
Prendre en compte le bien-être animal	Enjeux de bien-être animal dans les filières
Emploi et diversité	Égalité des chances et non-discrimination Maintien de l'emploi local
Développement des compétences	Formation et développement des compétences
Santé et sécurité de nos collaborateurs	Santé et sécurité au travail
Préservation des patrimoines boulangers et culinaires	Préservation et transmission d'un patrimoine culinaire
Promouvoir le Café-Boulangerie à la française	

Les risques relatifs à la gouvernance et l'éthique des affaires sont traités à travers la présentation de la Gouvernance dans le modèle d'affaires et le plan de vigilance. Comme l'année dernière, l'enjeu de protection de la biodiversité est traité dans le cadre du Plan de Vigilance.

Annexe 3

Méthodologie

Méthodologie de calcul des KPIs (moyennes pondérées par le CA, l'effectif, le volume de chaque filiale ou la médiane)

- Périmètre Global de la DPEF: 98% en CA et 95% en effectifs (voir exclusions ci dessous et détail par indicateurs)
- Du fait de la non disponibilité des données, ont été exclus du reporting : Gourming, Hôtellerie, Bridor Asie, restauration Amérique du Nord hors La Madeleine et Brioche Dorée Argentine, représentant 2,1% du CA Consolidé et 5,3% des effectifs au 31/12/2021.
- Détail du périmètre Groupe sur lequel est calculé chaque indicateur :

		Pondération Volume Industrie/ Couvert Restauration	Pondération Chiffre d'affaires	Médiane	Pondération effectifs	Unité	Périmètre	% de couverture du périmètre	Détail périmètre 2021
1	Présence des informations nutritionnelles		x			%	CA consolidé	93,6%	Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande
2	Références récentes (< à 3 ans) dans notre portefeuille d'offre produits		x			%	CA consolidé	93,1%	Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Bridor France, Bridor North America, Cité Gourmande
3	Approvisionnements en volume issus des pays d'implantation ou de spécialité de nos filiales		x			%	CA consolidé	80,1%	Logistimax, Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Bridor France, FB Solution, Cité Gourmande
4	Valorisation de nos déchets d'ici 2025 (industrie)	x				%	Volume Industrie	98,9%	Kamps, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande
5	Consommation électrique par tonne (Industrie)	x				KWH/Tonnes	Volume Industrie	98,9%	Kamps, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande
6	Consommation électrique par couverts (restauration)		x			KWH/Couverts	CA consolidé Restauration	62%	Brioche Dorée France, Fournil de Pierre, Gingers, Del Arte, Tablapizza, La Madeleine
7	Approvisionnements en oeufs issus d'élevage au sol ou plein air		x			%	CA consolidé	97,7%	Logistimax, Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Bridor France, Bridor North America, FB Solution, Cité Gourmande
8	Index égalité femme/homme de nos filiales soumises à la réglementation			x		Note / 100	Effectifs	96,8%	GIE GLD Services, Logistimax, Brioche Dorée France, Del Arte, Tablapizza, Bridor France, Cité Gourmande
9	Taux d'emplois permanents				x	%	Effectifs	100%	Groupe LE DUFF
10	Formation de nos collaborateurs chaque année				x	%	Effectifs	92,4%	GIE, Del Arte, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Bridor France, Bridor NA, FB Solution, Cité Gourmande
11	Taux de fréquence d'accident du travail			x		nb. > 1 jour (pour 1 million d'h. travaillées)	Effectifs	88,7%	Brioche Dorée France, Tablapizza, Kamps, La Madeleine, Bridor France, Bridor NA, FB Solution, Cité Gourmande

Notes méthodologiques additionnelles :

Indicateurs / NOTES

- 1 Pour cet indicateur, sont exclues les entités du Groupe de la catégorie « Services » (c'est-à-dire le siège et Logistimax, cette dernière entité approvisionnant les entités restauration pris en compte dans le périmètre)
- 2 Pour cet indicateur, sont exclues les entités du Groupe de la catégorie « Services » (siège et Logistimax, ainsi que FB Solution dont les références sont les mêmes que celles de Bridor, pris en compte dans le périmètre)
- 3 Pour cet indicateur, le siège est exclu du périmètre car ne s'approvisionne pas en denrée. Nous n'avons pas obtenu d'informations pour Bridor North America expliquant le pourcentage de couverture du périmètre.
- 4 Seules les entités industrielles sont incluses dans le périmètre.
- 5 Seules les entités industrielles sont incluses dans le périmètre. Nous n'avons pas obtenu d'informations pour Gourmet Cuisine à Dallas expliquant le pourcentage de couverture du périmètre.
- 6 Seules les entités restauration sont incluses dans le périmètre. Nous n'avons pas obtenu d'informations pour Kamps expliquant le pourcentage de couverture du périmètre.
- 7 Pour cet indicateur, le siège est exclu du périmètre car ne s'approvisionne pas en oeufs.
- 8 Sont exclus de cet indicateur les entités ne calculant pas l'index Femme/Homme suivant la méthodologie française (c'est-à-dire: Kamps, La Madeleine, Bridor NA). Nous avons pas obtenu d'informations pour le calcul de l'index de FB Solution.
- 9 L'ensemble des informations du Groupe a pu être collecté pour cet indicateur, y compris les entités exclues pour les autres indicateurs.
- 10 Pour cet indicateur, nous n'avons pas obtenu d'informations pour Restauration des Loges et Ginger's.
- 11 Pour cet indicateur, nous n'avons pas obtenu d'informations pour Restauration des Loges et Ginger's.



«Eat
so good»

groupeleduff.com
in @ f t v